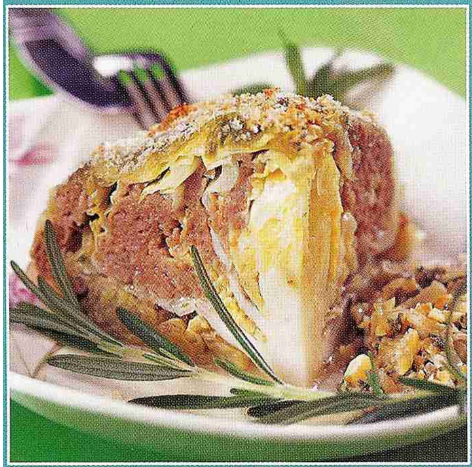
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

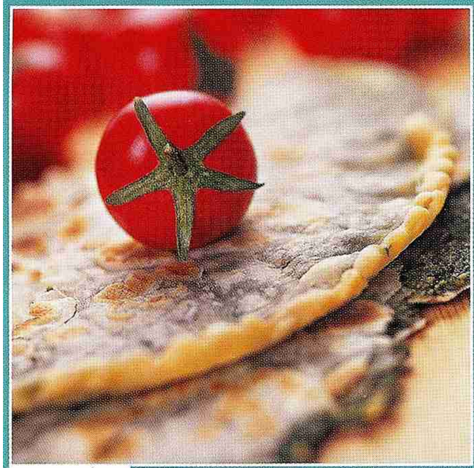
№12 (134) июнь 2009

журнал для тех, кто любит готовить











■ салат из стручкового гороха ■ салат с клубникой ■ шелковистый суп со щавелем и черемшой ■ ледяной гороховый суп ■ суп холодный из ревеня ■ капуста молодая, фаршированная бараниной ■ печенка куриная «форрестер» ■ куриные фрикадельки в сливочном соусе ■ лосось в хрустящей корочке ■ вареники с картофелем ■ острые кальмары ■ бакинский лаваш ■ пирог с черной смородиной ■ торт «монморэнси» ■ корзиночки песочные с фруктами ■ желе из клубники с медовым кремом ■ земляничное варенье ■ малиновый компот

ISSN 1728-6948
09012
9 771728 694000

Дорогие друзья!

Если вы уже переехали всей семьей на дачу или приезжаете туда на выходные, этот номер для вас. Соберите в поле молодой щавель и дикую черемшу. Какой же вкусный из них получается сырный супчик! А из прочей зелени, которая сейчас повсюду в изобилии, испеките бакинский лаваш. Работы на пять минут, а удовольствия на весь день. И не пропустите появление молодого горошка – из него можно приготовить столько вкусных блюд!

Вы еще успеете принять участие в конкурсе рецептов летних салатов. Победители конкурса, который мы проводим совместно с майонезом «Calve Легкий», получат призы.

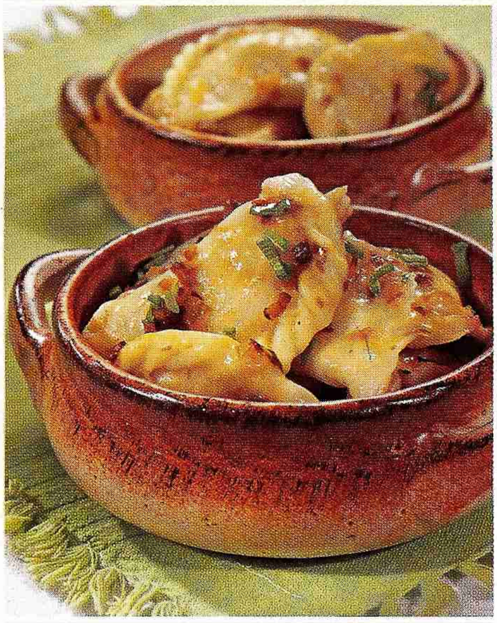
Присылайте ваши рецепты до 1 июля 2009 года.

Успехов вам!



Ваша редакция







условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

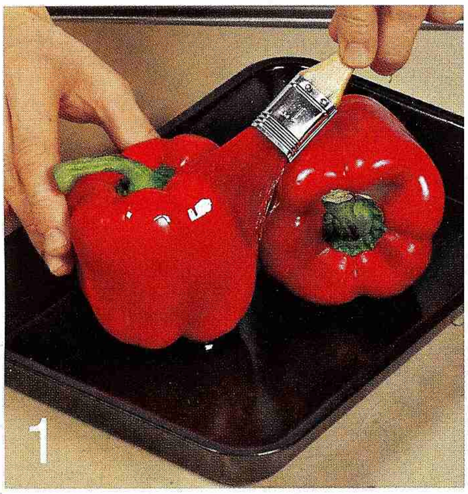
M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

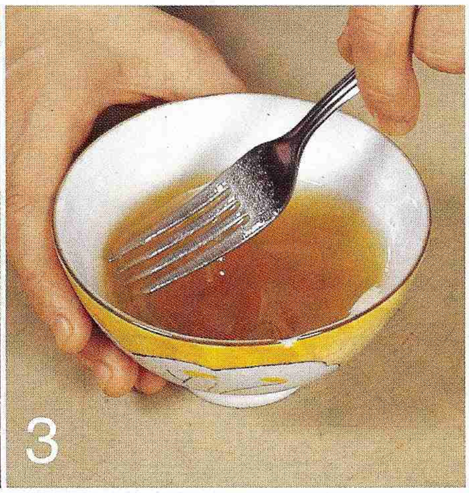
* полезный совет

содержание









салат из стручкового гороха

ЧТО НУЖНО:

- **2** сладких красных перца
- **150 г** молодых стручков гороха
- **3 ст. л.** оливкового масла
- **1 ст. л.** бальзамического уксуса
- • соль, черный перец

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Красные перцы смазать 1 ст. л. оливкового масла, положить на противень и запекать 8 мин. Дать остыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Затем нарезать перцы крупными дольками.

2 У стручков горошка отрезать острые кончики. Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, положить стручки и варить на среднем огне 2 мин. Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой, чтобы горох сохранил яркий цвет.

3 Приготовить заправку. Взбить уксус с оливковым маслом, солью и черным перцем. В миске смешать дольки перца, стручки гороха. Добавить заправку и перемешать.

*** В середине лета на рынках, а у кого-то и на собственном огороде появляется одно из главных летних лакомств – нежный и сладкий зеленый горошек. Французы называют его манжту, или «ешь все» (mange tout), англичане – шугарснап, или «сахарный горошек». Очень точные названия!**

*** Молодой горошек лучше всего употреблять сырым, просто так или в различных салатах. Горошек чуть «повзрослее» нужно припустить несколько секунд в кипящей подсоленной воде. Это не снизит его питательной ценности. А она у горошка весьма солидна: витамины, провитамины, минеральные соли фосфора, калия и железа, полезная клетчатка, крахмал, сахар содержатся в горохе в большом количестве. Горошек улучшает состояние и цвет кожи – недаром его так любят француженки.**

*** Покупая стручковый горошек, выбирайте плотные нелопнувшие стручки с ровной окраской. Хранить горошек нужно в холодильнике не больше 3 дней, а лучше съесть сразу, тем более что после сбора сахар в стручках начинает преобразовываться в крахмал.**

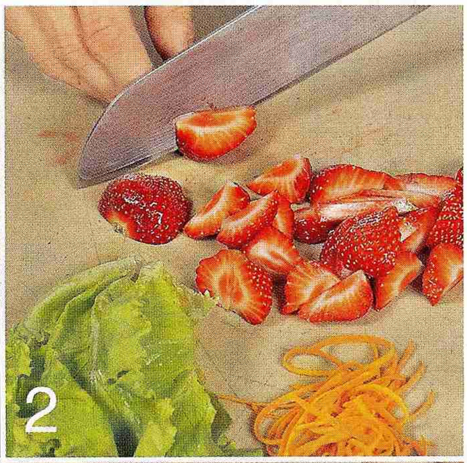
*** Перед приготовлением у стручков надо обрезать кончики и удалить боковые струны (тонкие зеленые нити на шве).**

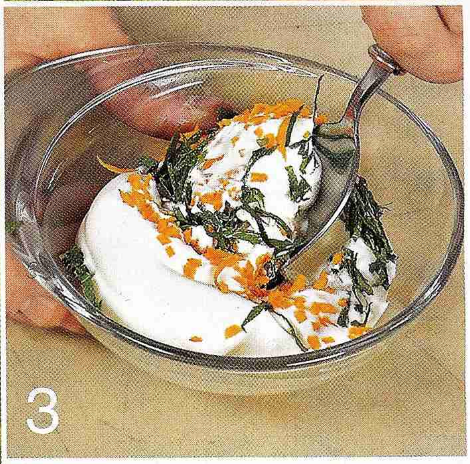


салат с клубникой

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

2	утиных филе
600 г	спаржи
250 г	клубники
1	кочан салата-латука
•	тертая цедра и сок 1 апельсина
3 ст. л.	майонеза
•	горсть листьев мяты
150 мл	сливок жирностью 22%
3 ст. л.	растительного масла
•	соль, крупно молотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Утиное филе обжарить в разогретом масле, 10 мин. Посолить, поперчить.

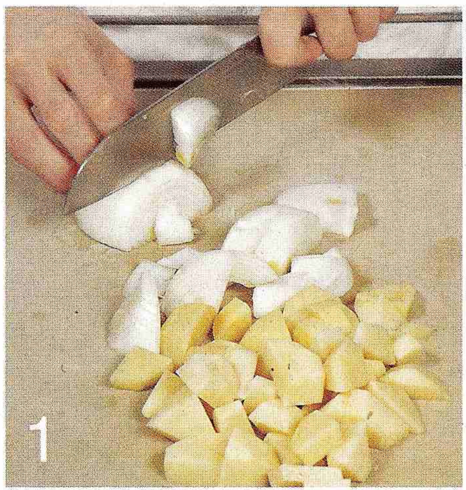
2 Клубнику нарезать ломтиками. Салат нарвать. Спаржу отварить в кипящей воде, 3 мин., и нарезать кусочками.

3 Мяту измельчить, смешать с цедрой, майонезом, сливками, солью и перцем. Влить апельсиновый сок и хорошо взбить. Филе нарезать кусочками, разложить его по тарелкам с салатом, спаржей и клубникой. Подать с соусом.

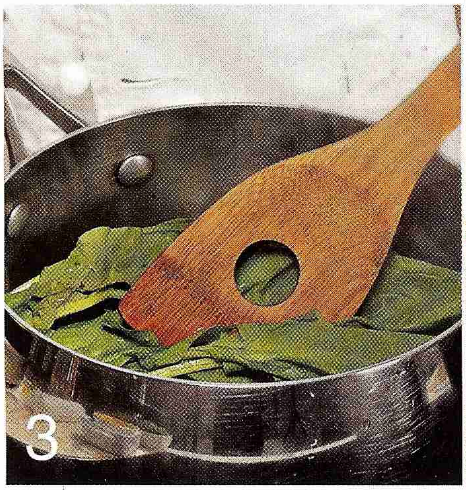

СПОНСОР РЕЦЕПТА
Hochland

шелковистый суп со щавелем и черемшой

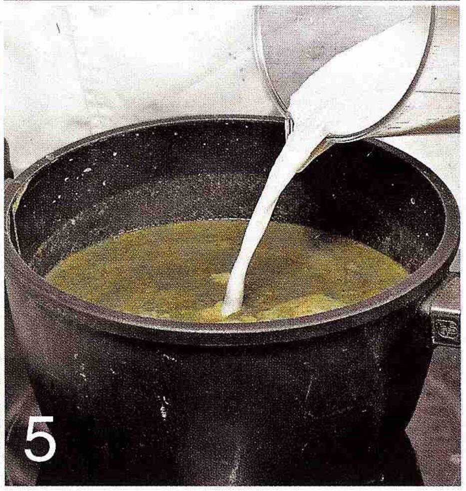












ЧТО НУЖНО:

- **1** большой пучок щавеля
- **1** пучок листьев черемши
- **1** луковица
- **2** большие картофелины
- **200 г** сливочного сыра **Hochland**
- **2 ст. л.** сливок жирностью 9%
- **1** веточка базилика
- **1 ст. л.** растительного масла
- щепотка мускатного ореха
- соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и картофель очистить и нарезать произвольно.

2 В кастрюле вскипятить 1,5 л воды, слегка подсолить, положить лук и картофель и варить до готовности картофеля. Отбросить овощи на дуршлаг, отвар сохранить.

3 Щавель и черемшу перебрать, вымыть, удалить жесткие черенки. Сложить в чистую кастрюлю, поставить на небольшой огонь и готовить, время от времени переворачивая, 2 мин. Слить выделившуюся жидкость.

4 Поместить картофель, лук и зеленые листья в блендер и измельчить в пюре. Выложить в кастрюлю с овощным отваром, довести до кипения.
Добавить сыр **Hochland**, тщательно перемешать. Уменьшить огонь и проварить 4 мин.

5 Влить в суп сливки, перемешать и сразу же снять с огня. Приправить солью и свежемолотым черным перцем.

Суп разлить по тарелкам, украсить свежей зеленью.

КСТАТИ

Сливочный плавленый сыр Hochland придаст нежный вкус и сливочную текстуру любым грибным и овощным супам.



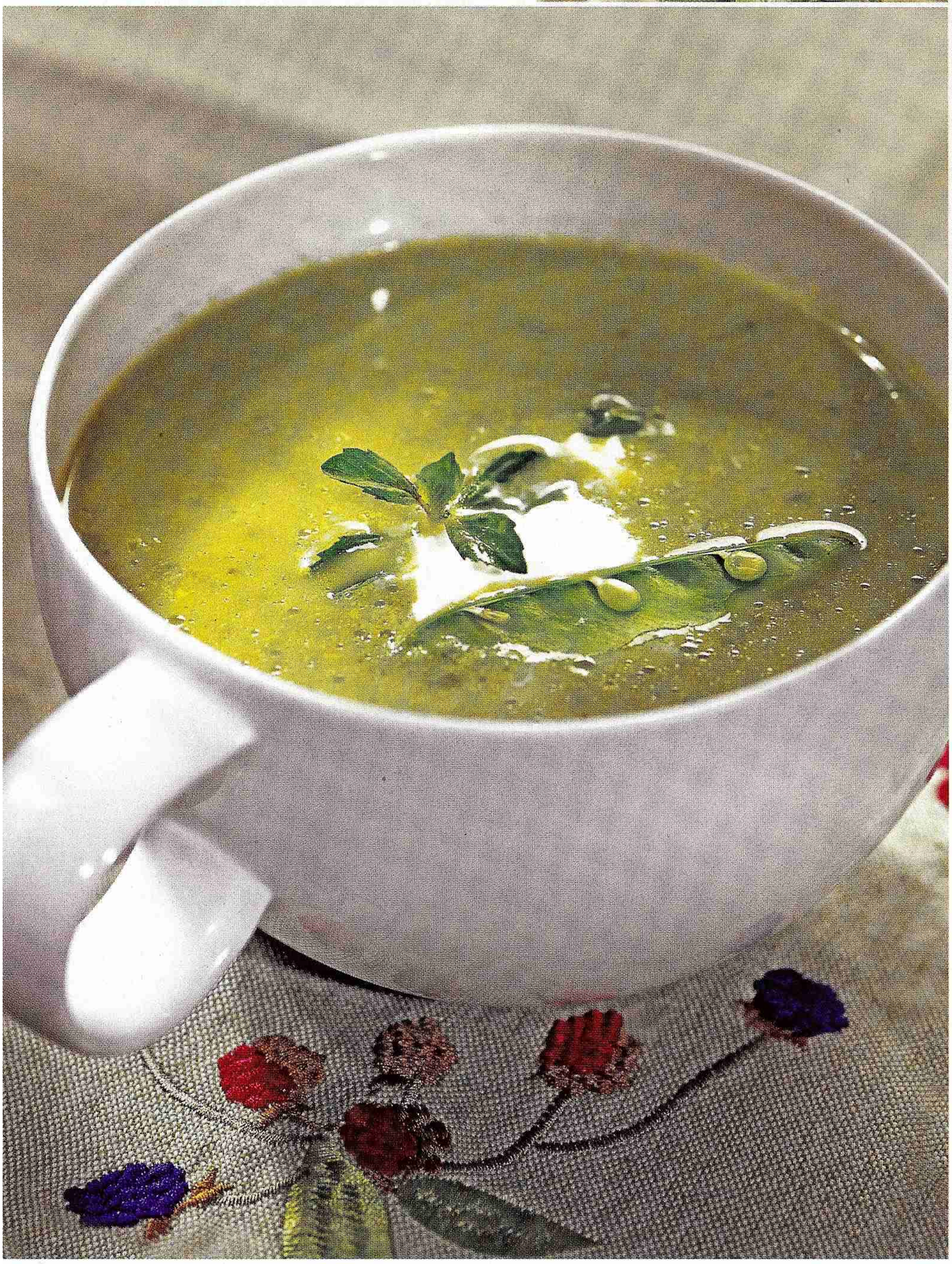
ледяной гороховый суп

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

400 г	зеленого стручкового гороха
6	перьев зеленого лука
2	зубчика чеснока
1	пучок щавеля
900 мл	овощного бульона
1 ст. л.	растительного масла
4 ст. л.	сметаны
4	веточки свежей мяты
•	соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Горох, зеленый лук, щавель и мяту вымыть. У стручков гороха срезать кончики, зеленый лук мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить.

2 Разогреть масло, обжарить лук и чеснок, 5 мин. Влить бульон и довести до кипения. Положить горошек и варить на медленном огне 10 мин. Добавить щавель и мяту, готовить еще 3 мин.

3 Перелить суп в блендер и взбить в однородную массу. Посолить, поперчить. Остудить и убрать в холодильник на 4 ч. При подаче разлить по тарелкам и добавить по 1 ст. л. сметаны.

суп холодный из ревеня



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** филе судака
- **300 г** стеблей ревеня
- **3** картофелины
- **2** яйца
- **2** свежих огурца
- пучок зеленого лука
- пучок укропа
- соль, сахар по вкусу

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

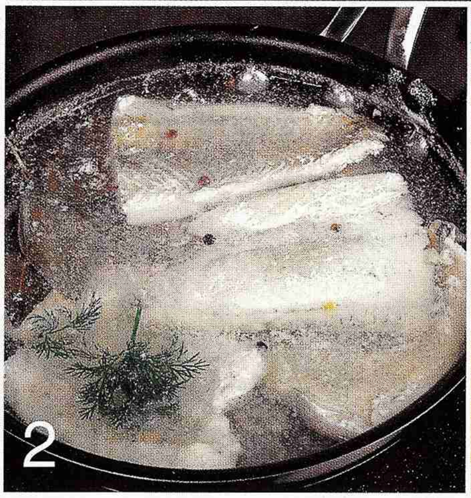
ЧТО ДЕЛАТЬ:

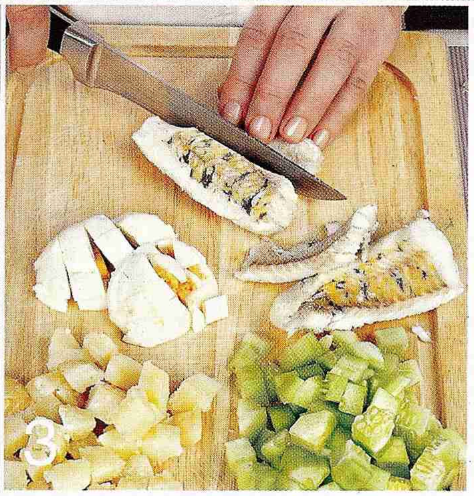
1 Ревень вымыть, нарезать кубиками и варить в кипящей воде в течение 5 мин., не разваривая. Закрыть крышкой и дать настояться 2 ч. Остывший отвар процедить, добавить сахар.

2 Рыбу вымыть, разрезать на порционные куски и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, 6–7 мин.

3 Картофель и яйца отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурец порезать тонкой соломкой. Лук и укроп мелко нарезать, перетереть с солью. Добавить к зелени картофель, яйца, огурцы и ревень. Разложить овощи по тарелкам и залить отваром.
В каждую тарелку положить по кусочку рыбы.









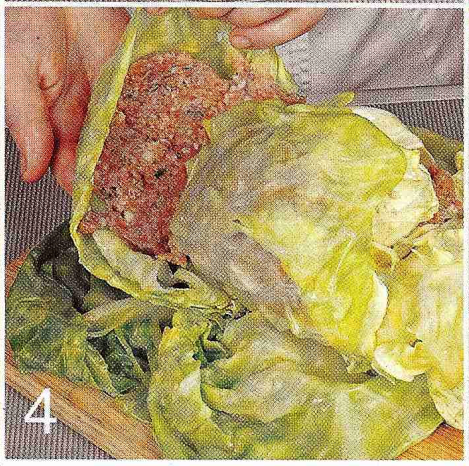
капуста молодая, фаршированная бараниной

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 8













ЧТО НУЖНО:

- **1** большой кочан молодой капусты
- **400 г** фарша из баранины
- **50 г** сала
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **3** куска белого хлеба без корки
- **125 мл** молока
- **0,25** стакана листиков петрушки
- • горсть листиков мяты
- **1** яйцо
- **0,5** стакана панировочных сухарей
- • соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Хлеб замочить в молоке, слегка отжать. Лук и чеснок очистить и измельчить. Зелень вымыть, обсушить и тонко нарезать. Сало порубить ножом. Смешать в миске мясной фарш, сало, хлеб, лук, чеснок и зелень. Посолить, поперчить по вкусу. Тщательно перемешать.

2 Капусту вымыть, убрав внешние некрасивые листья. В широкой кастрюле вскипятить воду, немного подсолить и опустить в нее кочан на 3 мин. Отбросить на дуршлаг, положить кочан на полотенце кочерыжкой вверх и дать стечь всей воде.

3 Выложить капусту на разделочную доску. Осторожно, начиная от внешних листьев, отогнуть капустные листья от середины к краям. Плотно сжатые листья в самой середине кочана оставить как есть.

4 Уложить между капустными листьями начинку. Вновь придать капусте форму кочана.

5 Слегка взбить яйца. С помощью кулинарной кисточки обмазать капустный кочан со всех сторон ровным слоем.

6 Присыпать капусту панировочными сухарями, смешанными с небольшим количеством соли, и разровнять руками.
Эту операцию можно повторить. Еще раз обмазать кочан яйцом и обвалять в панировке. Тогда внешний слой капусты после запекания будет более плотным и хрустящим.
Завернуть капусту в фольгу и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин. Вынуть противень с капустой из духовки, сделать в фольге небольшой разрез и слить весь выделившийся сок. После чего снять фольгу и вернуть капусту в духовку еще на 10 мин.



печенка куриная «форрестер»

ЧТО НУЖНО:

900 г	куриной печенки
1	стакан муки
1 ч. л.	молотой паприки
6 ст. л.	растительного масла
12	шампиньонов
1	луковица
1	зубчик чеснока
2 ст. л.	оливкового масла
0,5	стакана белого сухого вина
0,5 ч. л.	семян фенхеля
1	помидор
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

*** Все ингредиенты этого блюда обжариваются очень быстро и по отдельности, поэтому их нужно подготовить заранее. Как и посуду, в которую вы будете их перекладывать.**

1 Грибы вымыть, обсушить и крупно нарезать. Лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, нашинковать. Печенку промыть, обсушить. Смешать в миске муку с паприкой. Обвалять в смеси куски печенки, отставить.

2 Разогреть в сотейнике 3 ст. л. растительного и 1 ст. л. сливочного масла. Обжаривать грибы 1 мин. Переложить шумовкой в другую посуду.

3 Добавить в этот же сотейник оставшееся растительное и сливочное масло. Обжаривать лук и чеснок 2 мин. Не снимая сотейник с огня, переложить лук с чесноком в посуду с грибами.

4 Положить в сотейник печенку. Жарить, постоянно помешивая, 5 мин., при необходимости добавить растительное масло. Переложить печенку в чистую миску. Сотейник оставить на огне.

*** Чтобы печенка получилась сочной и мягкой, ее нужно обжаривать маленькими порциями на очень горячей сковороде в большом количестве масла.**

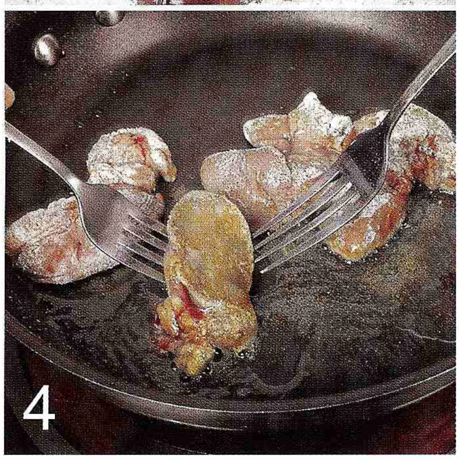
5 Влить в сотейник вино, добавить семена фенхеля. Уварить соус, 5 мин.

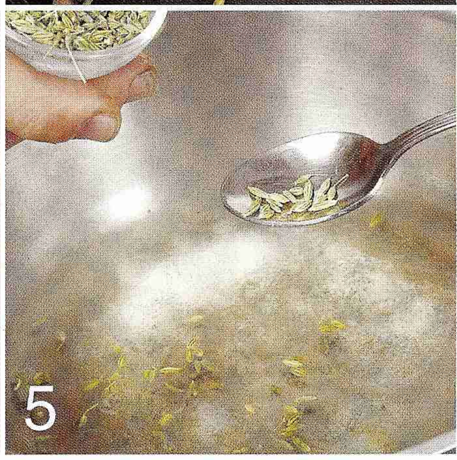
6 Вернуть в сотейник с соусом грибы, лук с чесноком и печенку, посолить, поперчить, перемешать. Готовить 5 мин. Помидор вымыть, обдать кипятком и снять кожицу, мякоть нарезать крупными кубиками. Добавить в готовое блюдо, перемешать и сразу же подать к столу.





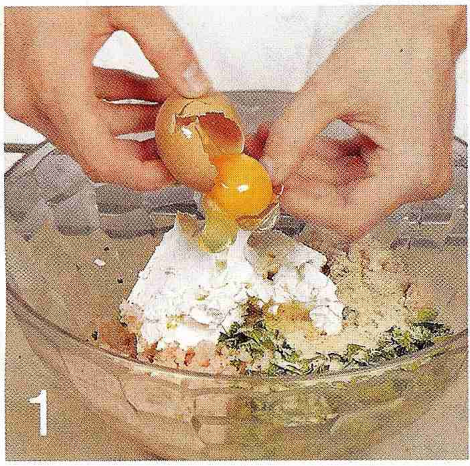


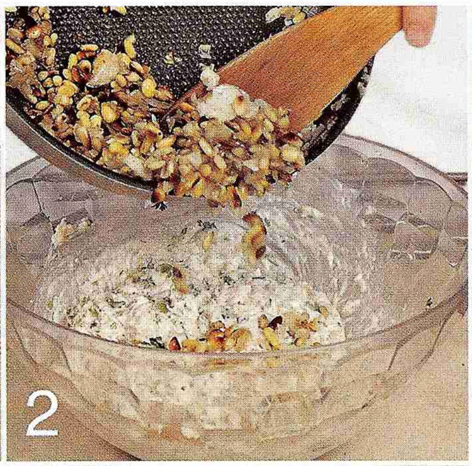






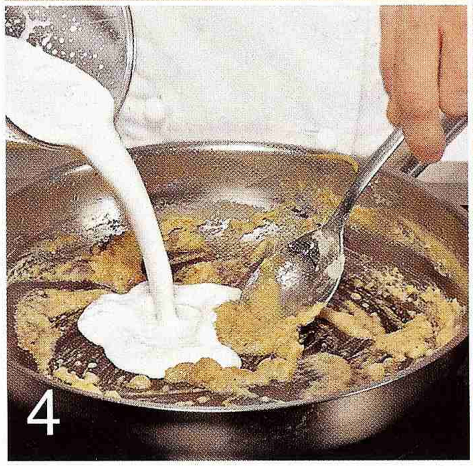








куриные фрикадельки в сливочном соусе





ЧТО НУЖНО:

- **500 г** куриного фарша
- **100 г** кедровых орешков
- **100 г** сливочного сыра
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **3** веточки петрушки
- **1** яйцо
- **1** неполный стакан свежих хлебных крошек
- • цедра 1 лимона
- **2/3** стакана растительного масла
- • соль, перец по вкусу

Для соуса:

- **250 мл** сливок жирностью 9%
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **1 ст. л.** муки
- **1** пучок петрушки
- **1** веточка тимьяна
- • соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Разогреть в сотейнике половину растительного масла и, помешивая, обжарить лук и кедровые орешки, 5 мин. Добавить чеснок, готовить еще 1 мин. Снять с огня и отставить.
Петрушку вымыть, разобрать на листики и измельчить их. В миске смешать куриный фарш со сливочным сыром, хлебными крошками, цедрой лимона, измельченной петрушкой и яйцом. Приправить солью и перцем и очень хорошо вымесить.



2 Добавить кедровые орешки с луком и чесноком, перемешать легкими движениями. Накрыть и поставить в холодильник на 1 ч.

3 Приготовить соус. В сотейнике разогреть сливочное масло, добавить просеянную муку и готовить, постоянно помешивая, 1 мин.

4 Снять с огня и, продолжая размешивать, влить сливки. Вернуть сотейник на слабый огонь и готовить, помешивая, 5 мин.

Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Добавить в соус, перемешать, накрыть и оставить в теплом месте.

5 Сформировать из приготовленного фарша шарики величиной с грецкий орех.

6 Порциями обжарить их в оставшемся разогретом растительном масле, по 8 мин. каждую порцию. Переложить в соус, перемешать и прогреть, 3–4 мин.


Maggi

лосось в хрустящей корочке

ЧТО НУЖНО:

800 г филе лосося
1 стакан свежих белых крошек
1 пучок петрушки
50 г сливочного масла
5 ст. л. растительного масла

Для соуса:

3 ч. л. **МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТОГО® КУРИНОГО БУЛЬОНА**
500 г консервированного зеленого горошка
80 г бекона
1 луковица
1 ст. л. сливочного масла
50 мл сливок жирностью 10%

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус. Бекон нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и измельчить. Разогреть сливочное масло и на среднем огне обжарить бекон, 6 мин. Добавить лук, готовить 4 мин.

2 Положить горошек, готовить, время от времени помешивая, 5 мин.

3 Приготовить 200 мл **МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТОГО® КУРИНОГО БУЛЬОНА**. Влить его в сотейник с горошком, увеличить огонь и готовить, пока соус не загустеет, 7–8 мин. Дать соусу немного остыть, затем перелить в блендер и взбить в однородную массу. Вернуть соус в сотейник, на небольшом огне довести до кипения.



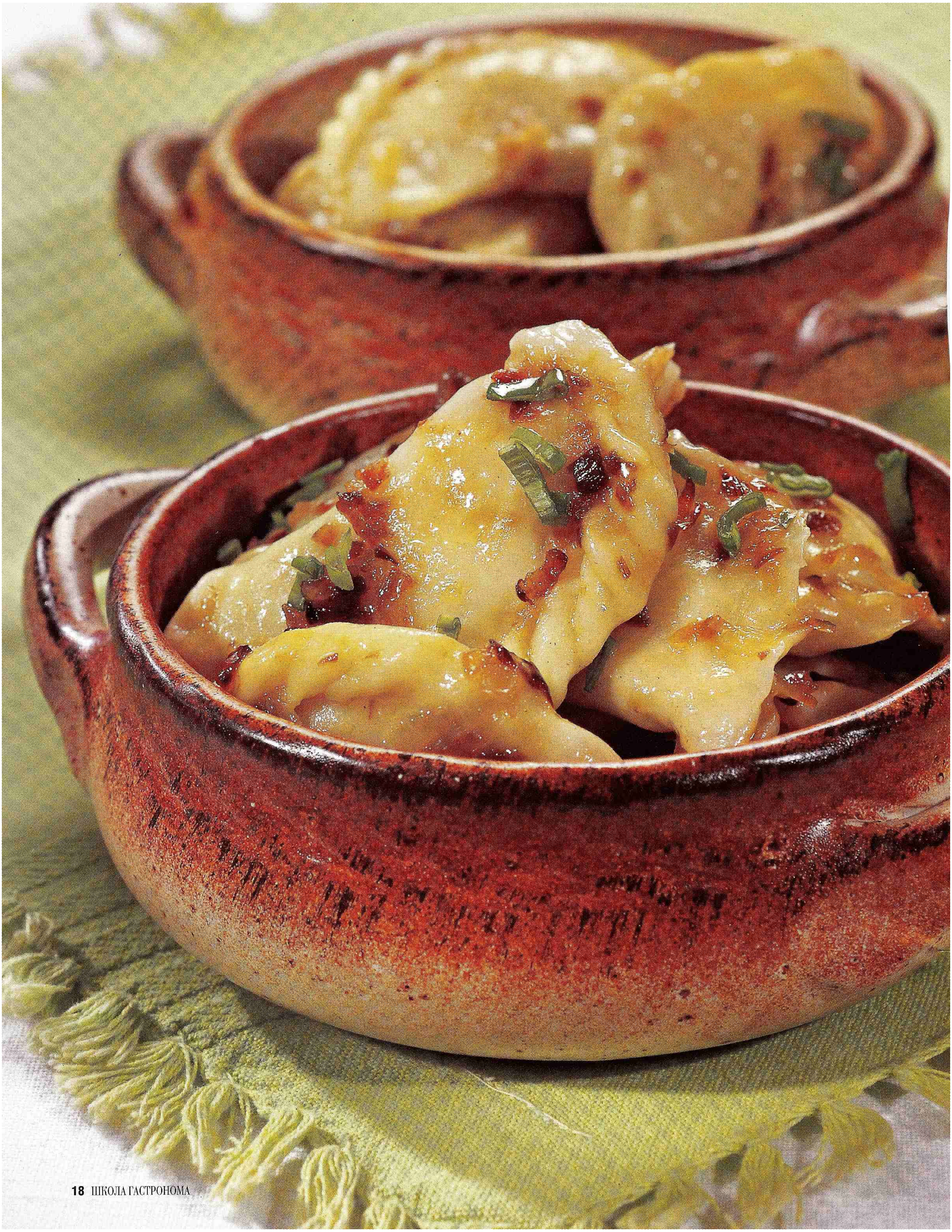
4 Снять соус с огня, постоянно размешивая, влить сливки. Накрыть и оставить в теплом месте.

5 Рыбу вымыть, обсушить и нарезать кубиками со стороной 3,5 см. Сложить в миску.
Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Растопить в микроволновой печи сливочное масло, добавить петрушку. Влить смесь в миску с рыбой, тщательно перемешать.

6 Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла. Куски рыбы обваливать в хлебных крошках и порциями обжаривать, по 3 мин. с каждой стороны, подливая по мере необходимости масло. Выкладывать на бумажные салфетки. Переложить рыбу на блюдо и полить горячим соусом.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

В смесь для рыбы можно добавить цедру одного лимона. Лимонная цедра придаст рыбе тонкий освежающий аромат и нежный цитрусовый вкус.



вареники с картофелем

ЧТО НУЖНО:

- **2** стакана муки
- **0,5** стакана молока
- **2** яйца
- **500 г** картофеля
- **2** луковицы
- **50 г** сливочного масла
- **50 мл** растительного масла + 1 ст. л.
- **2 ст. л.** сахара
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить, отварить до готовности.

2 Смешать просеянную с солью муку с яйцами, молоком и 2 ст. л. растительного масла. Вымесить однородное тесто, накрыть и оставить на 30 мин.

3 Лук очистить и мелко нарезать. Половину измельченного лука обжарить в оставшемся растительном масле, 6 мин.

4 Картофель размять в пюре со сливочным маслом. Добавить обжаренный лук, посолить, поперчить и перемешать.

Оставшийся лук обжарить в 1 ст. л. сливочного масла, 10 мин. Добавить сахар и готовить, пока он полностью не растает. Снять с огня, переложить в миску и оставить в теплом месте.

5 Тесто раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него кружки диаметром примерно 7 см. Разложить по кружкам начинку, сложить их пополам и влажными руками защипать края.

6 Выложить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут, варить еще 3 мин. Готовые вареники поместить в миску с карамелизованным луком, перемешать и подать к столу. Можно присыпать тонко нарезанным зеленым луком.



острые кальмары



Время приготовления: 20 мин.
Порций: 6





ЧТО НУЖНО:

- **6** средних тушек кальмаров
- **2** белка
- **0,5 ч. л.** молотого красного чили
- **1 ч. л.** молотого черного перца
- **1 ч. л.** соли
- **0,5** стакана кукурузного крахмала
- • растительное масло для фритюра

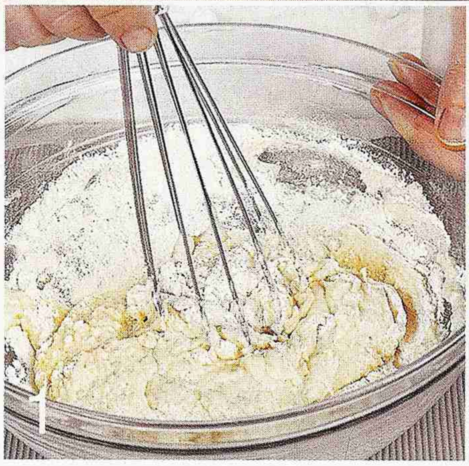
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кальмаров тщательно вымыть, удалив тонкую внешнюю пленку и хитиновые пластинки. Обсушить и разрезать каждую тушку вдоль на 4 части.
Смешать чили, черный перец и соль. Добавить половину получившейся смеси в крахмал, перемешать. Белки слегка взбить.

2 Разогреть в сотейнике масло. Обмакивать куски кальмара сначала в белок, затем в крахмал и готовить в кипящем масле 2 мин. Выкладывать на бумажные салфетки. Перед подачей посыпать оставшейся смесью специй.



бакинский лаваш







ЧТО НУЖНО:

- **2** стакана муки
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **0,5** стакана воды
- **0,5** стакана оливкового масла
- **1** средняя луковица
- **700 г** зелени по вкусу (кинза, укроп, петрушка, шпинат и т.д.)
- **1** яйцо
- соль, перец по вкусу
- растительное масло

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8–10 (4 штуки)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в миске воду с оливковым маслом, добавить муку и замесить тесто. Накрыть пленкой и оставить на 30 мин.

2 Лук и зелень мелко нарезать. Обжарить лук в разогретом сливочном масле до золотистого цвета, добавить зелень. Яйцо приправить солью и перцем по вкусу, влить в сковороду с зеленью, быстро перемешать и снять с огня.

3 Тесто разделить на 8 частей и раскатать тонкие лепешки. Разложить на 4 лепешки равное количество зелени, накрыть оставшимися лепешками и защипать края. Обжаривать на растительном масле по 2 мин. с каждой стороны.



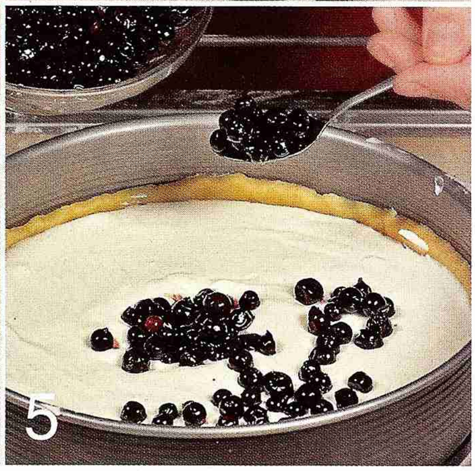
пирог с черной смородиной











ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **200 г** муки
- **150 г** сливочного масла
- **100 г** сахара
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1** яйцо
- растительное масло для смазывания

Для начинки:

- **300 г** черной смородины
- **500 г** творога
- **100 г** сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **100 г** сметаны
- **2** яйца

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Сливочное масло заранее охладить, затем нарезать небольшими кубиками. Муку просеять в большую миску вместе с разрыхлителем. Добавить нарезанное масло и руками вымешивать тесто, пока оно не будет по консистенции напоминать хлебные крошки. Добавить сахар и яйцо. Вымесить гладкое эластичное тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник минимум на 30 мин.

2 Тем временем приготовить начинку. Творог переложить в миску, добавить яйца, сметану и ванильный сахар. Взбить миксером до однородности.

3 Разъемную форму для выпечки смазать растительным маслом. Руками выложить в нее тесто так, чтобы было закрыто дно и получились бортики высотой примерно 4 см. Разровнять поверхность и поставить в холодильник на 15 мин.

4 Влить в форму творожную начинку, разровнять и вернуть в холодильник еще на 10 мин.

5 Ягоды смородины перебрать, удаляя плодоножки, сложить в дуршлаг и промыть под проточной водой. Выложить на кухонное полотенце и дать обсохнуть. Выложить ягоды на начинку.

Поставить пирог в предварительно разогретую до 190 °С духовку и выпекать 35 мин. Вынуть из духовки и оставить в форме еще на 10–15 мин. Затем аккуратно переложить на блюдо и нарезать порционными кусками. Подавать теплым.

СОВЕТ

По этому рецепту можно испечь пирог и с другими сезонными ягодами: красной или белой смородиной, крыжовником, вишней, клюквой. Клубника, земляника и малина для этого рецепта не подходят – за 35 мин. в духовке они превратятся в повидло.



торт «монморэнси»



ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана муки
- **1,5 ч. л.** разрыхлителя
- **2 ст. л.** какао-порошка
- **1** стакан сахара
- **200 г** сметаны
- **0,5** банки сгущенного молока + 2 ст. л.
- **3** яйца
- • сливочное масло для смазывания

Для крема:

- **500 г** жирной сметаны
- **1** стакан сахара

Время приготовления: 1 час 15 мин. + 10 часов
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем. В другой миске взбить яйца с сахаром, добавить сметану и сгущенное молоко. Перемешать.

2 Добавить муку с разрыхлителем. Тщательно перемешать. Должно получиться тесто, по консистенции напоминающее тесто для оладий.
Невысокую круглую форму для выпечки смазать сливочным маслом. Перелить в нее одну треть получившегося теста и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин.
Переставить форму с коржом на рабочую поверхность и дать остыть. Духовку не выключать.

3 В оставшееся тесто добавить какао-порошок, перемешать.

4 Вылить шоколадное тесто в смазанную маслом форму и поставить в духовку на 30 мин. Дать полностью остыть.

5 Вынуть оба коржа из форм. Белый корж поместить на сервировочное блюдо, коричневый разрезать на кубики со стороной 2 см. Сметану взбить с сахаром. Окунать кусочки коричневого коржа в сметанный крем и складывать горкой в произвольном порядке на белый корж.

6 Полить торт оставшейся сметаной и сгущенным молоком. Поставить в холодильник на 8–10 ч. Перед подачей украсить свежими ягодами клубники, земляники или ежевики.



корзиночки песочные с фруктами

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1	стакан муки
100 г	сливочного масла
2 ст. л.	сахара
3 ст. л.	сметаны
2	желтка
•	соль на кончике ножа

Для начинки:

50 г	кураги
100 мл	сливок 33%
7 г	желатина
100 мл	апельсинового сока
•	фрукты и ягоды

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Количество: 10 штук


1


2


3


4


5


6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло вынуть из холодильника, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры. Муку просеять, смешать со щепоткой соли. Ножом порубить с мукой нарезанное на маленькие кусочки масло.

2 Добавить желтки, сметану и сахар в миску с мукой, замесить тесто. Желтки и сметана должны быть очень холодными, поэтому их надо выдержать в холодильнике.

3 Быстро вымесить тесто. Накрыть его пищевой пленкой и поставить на 30 мин. на холод. Такое тесто можно приготовить заранее – оно хранится в холодильнике до 3 дней.

4 Формы для корзиночек поставить на 2–3 ч в холодильник. После этого их не надо смазывать маслом. Заранее разогреть духовку до 200 °С. В каждую формочку положить по небольшому кусочку теста, распределить его руками по всей поверхности. Толщина теста должна быть 2–3 мм. Поставить в духовку на 10 мин. Вынуть из духовки, накрыть полотенцем, дать остыть.

5 Курагу промыть, залить холодной водой, довести до кипения и снять с огня. С помощью блендера измельчить курагу в пюре. Сливки взбить в плотную пену. Соединить взбитые сливки с пюре из кураги и быстро перемешать легкими движениями.
Желатин замочить в 1 стакане холодной воды. Когда он набухнет, поставить его на водяную баню, влить апельсиновый сок и, постоянно размешивая, довести до кипения, но не кипятить.

6 Очищенные от кожуры свежие или консервированные фрукты, например, киви и абрикосы, нарезать тонкими лепестками. Ягоды вымыть и обсушить бумажными полотенцами. На дно каждой корзиночки положить по 2–3 ст. л. крема из взбитых сливок и кураги. Сверху уложить киви, абрикосы и ягоды. С помощью кисточки покрыть слоем желе.



желе из клубники с медовым кремом

Время приготовления: 20 мин. + 4 часа
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

600 г клубники
100 г сахара
250 мл вишневого сока
250 мл белого сухого вина
4 бутона гвоздики
1 палочка корицы
3 пластины желатина

Для крема:

200 мл белого сухого вина
4 желтка
3 ст. л. меда
1–2 веточки мяты для украшения

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин замочить в небольшом количестве вишневого сока и дать набухнуть.

2 В сотейник влить оставшийся вишневый сок, добавить сахар, гвоздику и корицу. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить, время от времени помешивая, 5 мин. Снять с огня и удалить гвоздику и корицу.

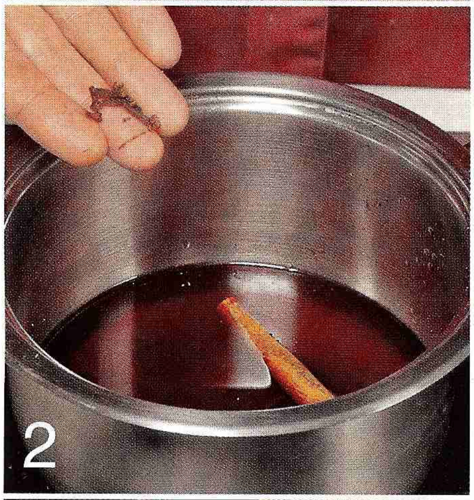
3 Добавить в сироп набухший желатин, перемешать. Дать остыть до комнатной температуры.

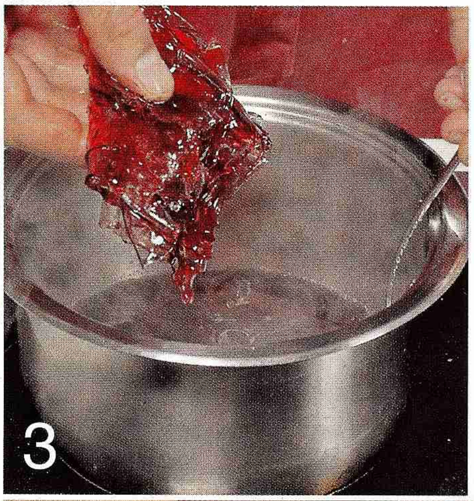
4 Клубнику вымыть, разрезать каждую ягоду на 4 части. Добавить в сироп вино, перемешать. Прямоугольную форму застелить пищевой пленкой, разложить по дну кусочки клубники, влить сироп с желатином и поставить в холодильник минимум на 4 ч.

5 Приготовить крем. В жаропрочной посуде развести мед в вине.

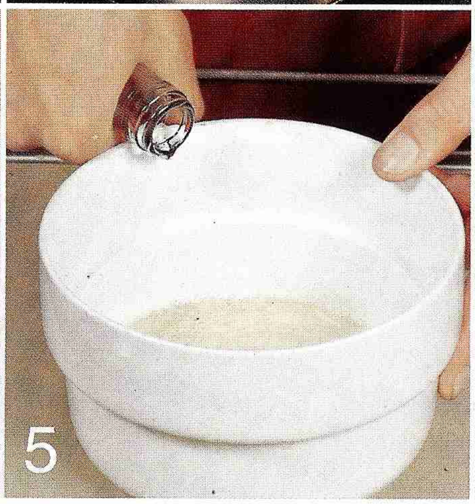
6 Поставить на кастрюлю со слабо кипящей водой и взбивать венчиком, добавляя по одному желтки. Снять с огня, дать остыть, затем еще раз взбить. Перевернуть желе на разделочную доску, снять пленку. Перевернуть на блюдо, полить кремом и украсить листиками мяты.

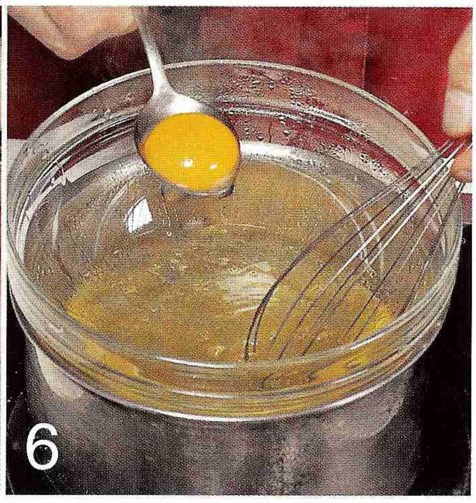










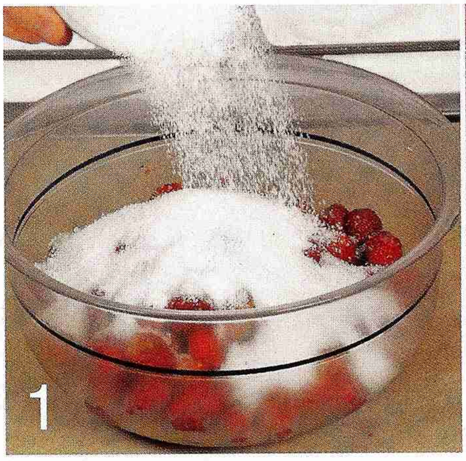


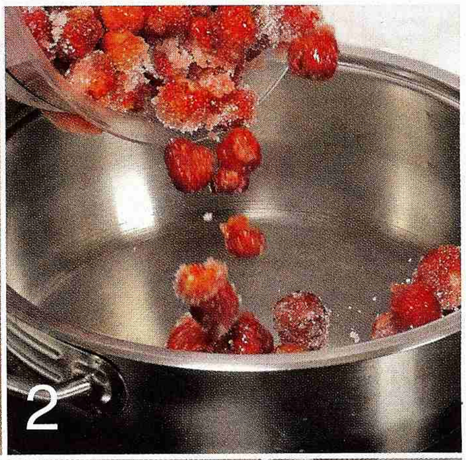
земляничное варенье

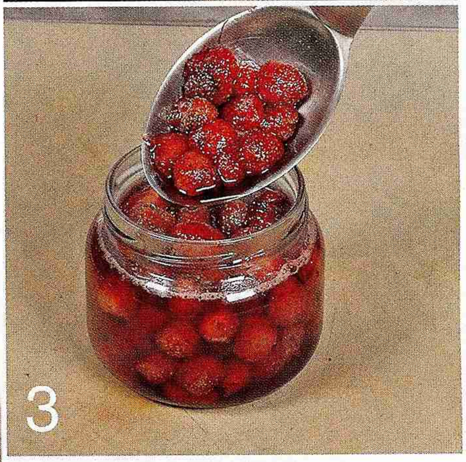
ЧТО НУЖНО:

1 кг садовой земляники
1,2 кг сахара

Время подготовки: 10 часов
Время приготовления: 50 мин.
Объем: 1 л









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Землянику перебрать, вымыть, затем удалить плодоножки с листиками. Сложить ягоды в большую миску, засыпать сахаром и оставить в прохладном месте на 8–10 ч.

2 Переложить ягоды в таз или кастрюлю, поставить на огонь и дать закипеть. Уменьшить огонь и варить, периодически встряхивая посуду и удаляя пену, примерно 25 мин.

3 Горячее варенье разлить по сухим стерилизованным банкам. Поставить на стерилизацию в большую кастрюлю с кипящей водой – пол-литровые банки на 10 мин., литровые на 20 мин. Закрыть, дать остыть до комнатной температуры и поставить на хранение в темное прохладное место.

Малиновый компот

ЧТО НУЖНО:

500 г малины
3 л воды
250 г сахара
3 коробочки кардамона
0,5 ч. л. семян аниса

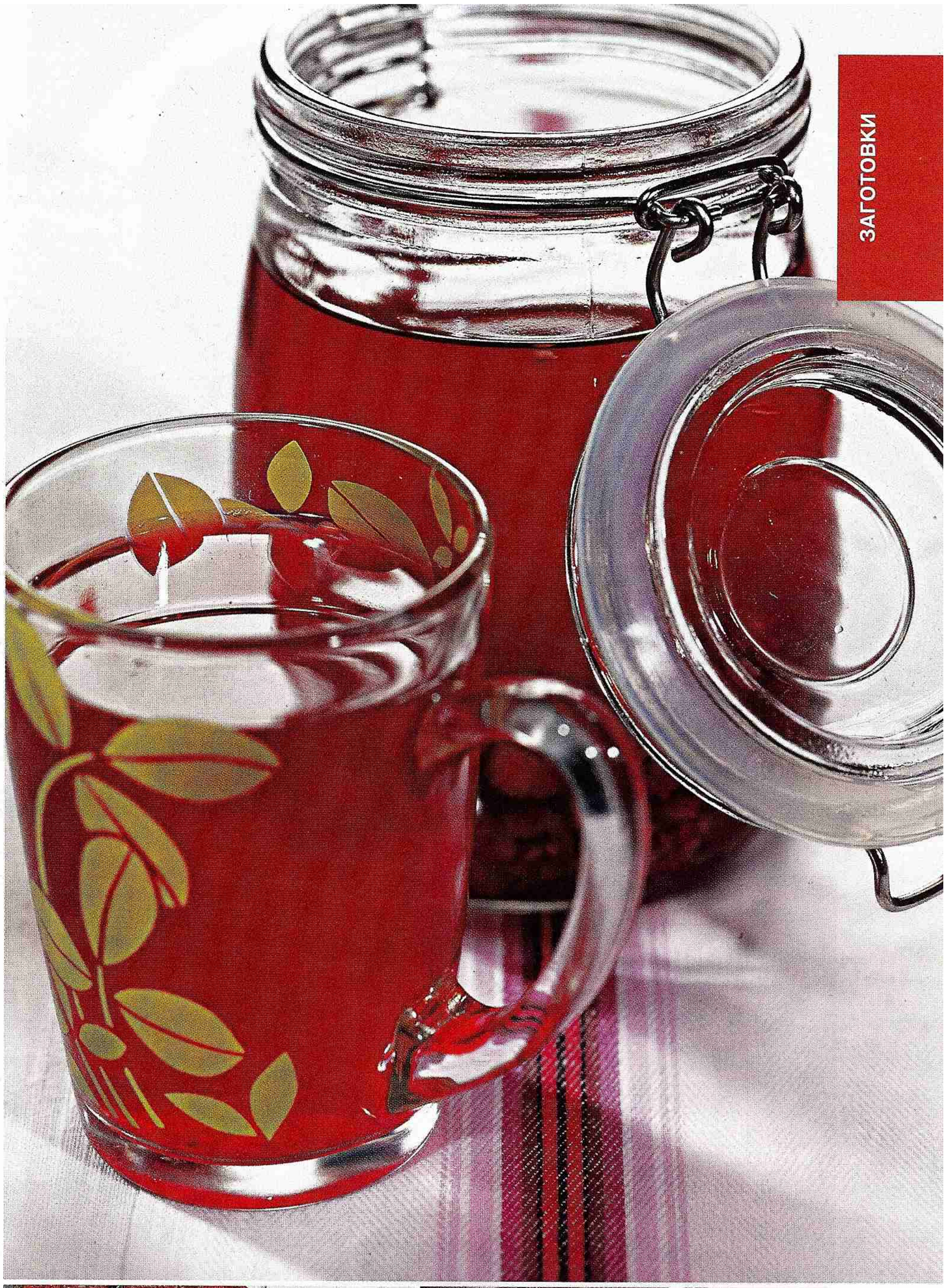
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 15

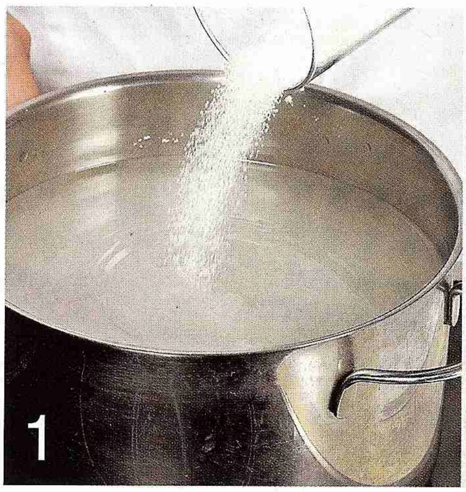
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Воду с сахаром довести до кипения, добавить кардамон и анис, варить 3 мин.

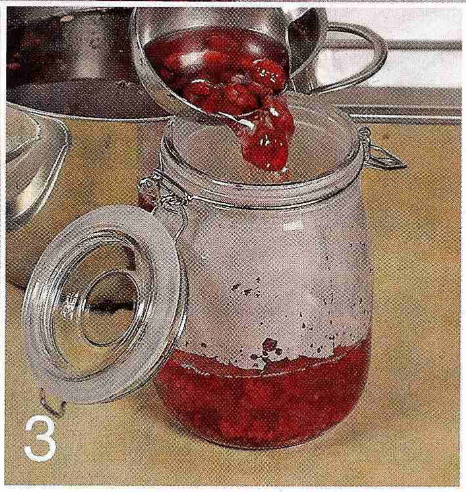
2 Малину перебрать, удалить плодоножки и поврежденные ягоды. Всыпать в сироп, еще раз довести до кипения и варить 5 мин.

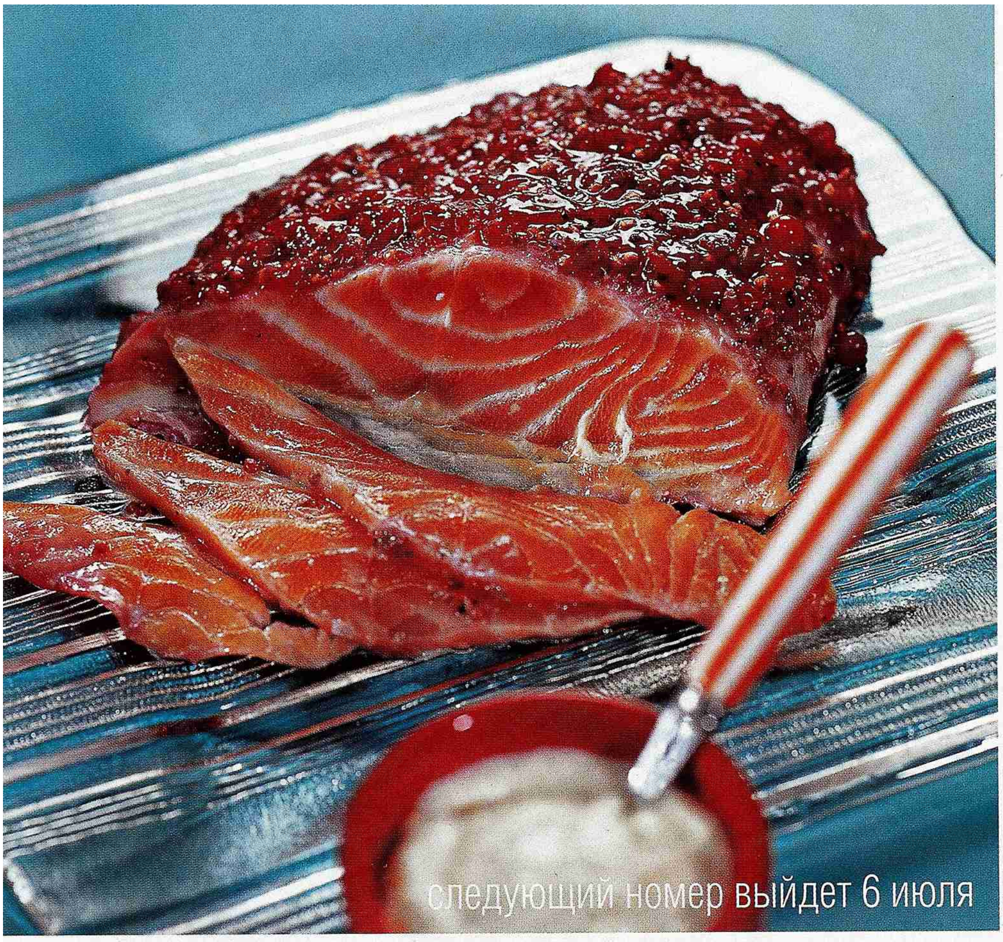
3 Перелить компот в стерилизованные банки, закрыть и дать остыть. Переставить на хранение в темное прохладное место.











ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 12(134), июнь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 182 400 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Кассир

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик